

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

Berdasarkan penelitian diatas ada beberapa kesimpulan yang diambil :

1. Dari hasil penelitian diketahui bahwa dari tiga olahan mie berdasarkan segi rasa panelis lebih menyukai mie berbahan dasar tepung ubi ungu dengan perolehan nilai responden 77 % dan mie tepung ubi kayu dengan perolehan nilai responden sebanyak 73%. Sedangkan tingkat kesukaan panelis terhadap rasa mie yang terendah terdapat pada rasa olahan mie berbahan dasar tepung ubi kuning yaitu sebanyak 63%. Pada pengujian organoleptik tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap ketiga sampel tersebut. Dalam hal menguji kesukaan panelis terhadap aroma, rasa, dan warna. Sedangkan pada tekstur terdapat perbedaan yang signifikan.
2. Pada pengujian kandungan gizi dari tepung ubi kayu, tepung ubi jalar ungu, dan tepung ubi jalar kuning terdapat tingkat kandungan protein yang tinggi harus mengandung protein sebanyak 9-13 %, dengan kadar abu kurang dari 1,4%. Maka dari hasil penggunaan tersebut mie ubi jalar ungu dan mie ubi jalar kuning memiliki tingkat kandungan gizi yang baik. Kenaikan protein dari masing-masing mie tersebut karena adanya penambahan tepung cakra dan telur.

## **5.2 Saran**

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan tentang daya simpan mie basah pada tiga jenis mie ubi
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui formulasi untuk mendapatkan warna mie tepung ubi kayu, ubi jalar ungu dan Ubi jalar kuning yang paling terbaik untuk dapat di produksi sebagai alternatif variasi mie